Mode d’emploi

Stoneline vous remercie d’avoir choisi cet ustensile de cuisine dans notre assortiment.

Vous avez fait le bon choix en prenant un produit Stoneline. Stoneline s’engage à vous apporter des produits originaux, de haute qualité, très design et avec lesquels vous aurez plaisir à cuisiner. Nous vous invitons à suivre les conseils suivants afin que les produits Stoneline conservent toute leur beauté et continuent de vous apporter entière satisfaction pendant de nombreuses années.

Avant la première utilisation, il est recommandé de nettoyer votre ustensile de cuisine avec un chiffon doux ou une éponge, un peu d’eau et du produit vaisselle. Enduisez ensuite l’ustensile de cuisine d’huile (une goutte suffit) avec de l‘essuie-tout. Pour les utilisations ultérieures de l’ustensile de cuisine, vous n’aurez plus besoin ni de graisse, ni d’huile.

Ne versez jamais d’eau froide sur l’ustensile de cuisine encore chaud. Le revêtement pourrait en souffrir.

Ne pas mettre brusquement le couvercle en verre brûlant en contact avec de l´eau froide. Laissez refroidir d’abord.

Pour nettoyer l’ustensile de cuisine refroidi, il suffit de le laver avec un chiffon humide.

Approprié pour tous feux dont induction.

Lors de la cuisson par induction, prêtez une attention toute particulière à la rapidité et la puissance. Pour prévenir tout endommagement de votre plaque de cuisson et de vos casseroles, évitez la cuisson à vide des casseroles. Ceci afin d‘empêcher une éventuelle surchauffe.

Montage des poignées

Danger de casse / d‘éclat du couvercle: Ne serrez pas la vis du couvercle trop fort - la pression pourrait le faire éclater!

Il faut vérifier la vis de la poignée et la resserrer si besoin afin de garantir la stabilité de la poignée.

Conservez ce mode d‘emploi s‘il vous plaît.

Ustensiles de cuisine

Utilisez de préférence des ustensiles de cuisine en plastique et en bois pour retourner ou prélever le contenu de la poêle.

Fond

AVANT la première utilisation veuillez obligatoirement vérifier qu'il n'y ait pas de résidus, en particulier sur le fond de votre ustensile de cuisson. Veuillez les éliminer afin d'éviter tout risque de rayures. Il arrive parfois que de minuscules particules de matières, comme par exemple de petits fragments de métal adhèrent aux parois de l'appareil lors du processus de fabrication. Veuillez nettoyer minutieusement votre ustensile avant la première utilisation pour faire disparaître de tels résidus, surtout sur le fond de l'appareil.

Four

Les poêles et casseroles avec poignées en plastique et les couvercles en verre peuvent aller au four jusqu'à 180°C. Les moules, sauteuses rectangulaires, poêles et casseroles avec poignées en acier inoxydable ou aluminium peuvent aller au four jusqu'à 260°C.

Poignées acier inoxydable ou aluminium

Les poignées deviennent brûlantes lors de la cuisson sur plaque et au four. Munissez-vous de maniques ou de gants pour saisir la casserole ou poêle afin d'éviter des brûlures.

Moules

Nous vous recommandons de graisser le moule avant de l'utiliser. Munissez-vous de maniques ou de gants pour saisir le moule afin d'éviter des brûlures.

Si vous avez d'autres questions, des souhaits ou des suggestions, vous pouvez contacter à tout moment notre Service Centre à l'adresse:

Stoneline Service Center
Auf der Schulmatt 7/1 - 77743 Neuried/Germany
info@stoneline-kochgeschirr.de

Français